33100 Udine - Via Vittorio Veneto 65 - Anno IV - N. 2 - Aprile 1986 - Spedizione in abbonamento postale gruppo IV - Pubblicità inferiore al 70%

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

2

2

ANNO IV - N. 2

APRILE 1986

Reg. Trib. Udine n. 20 dell'11.6.83
Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%

Direzione - Redazione:
33100 Udine
via Vittorio Veneto 65 - IV piano
telefono 0432/297068

Stampa:
Grafiche Fulvio Spa
Udine

Sommario

3 Fondo di rotazione in agricoltura: strumento di sostegno e di sviluppo

4 La frode nella frode o il ladro che ruba al ladro

6 Decreto Ministro Agricoltura 28.3.86

7 Evoluzione microbiologica degli acidi organici

11 Lo sapevate? Sono friulane le radici della viticoltura d'oltralpe

13 Proposta esonero documenti per vini in recipienti fino a 45 litri

15 Registrato alla Corte dei Conti il DPR che modifica il disciplinare DOC «Grave del Friuli»

19 I prodotti agroalimentari del Friuli alla mostra di Rimini

21 Convegno sulla razionale difesa delle colture agrarie a Pordenone

22 Grande partecipazione e vino interesse al corso di enologia

23 Lettere al Direttore

24 Viticoltori goriziani alla scoperta dei vini toscani

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Direttore: Pietro Pittaro
Direttore responsabile: Ennio Nussi
Redattore: Massimo Bassani

In copertina: Castellata bolognese Carro agricolo, in noce biondo massiccio, per il trasporto del vino in botti. Datato e firmato 1869 (Museo Pittaro - Codroipo).

Fondo di rotazione in agricoltura: strumento di sostegno e di sviluppo

Silvano Antonini-Canterin

È la prima volta che intervengo su questo periodico e lo faccio con molto piacere, se non altro perchè incontro e ritrovo amici che molto danno per la nostra agricoltura.
Non farò certo, in questo breve spazio, un'analisi approfondita della viticinivoltura regionale, tanto essa è complessa ed articolata, ma è pure sempre doveroso ricordare che i 21.600 ettari investiti a vigneto specializzato, le 34.000 aziende, le 10 cantine sociali con oltre 5.000 soci conferenti, una produzione lorda vendibile di oltre 110 miliardi, rappresentano dati altamente significativi, che giustificano ampiamente la grande fama di cui godono, in Italia e nel mondo, i vini friulani.
Il merito va ascritto a molti: ai singoli operatori, che lavorano con capacità e tenacia per una vera qualità del prodotto; ai vivaisti regionali, forniti di barbatelle; al centro regionale vitivinicolo, per il notevole lavoro di selezione massale che ha consentito un netto miglioramento delle caratteristiche genetiche e sanitarie del materiale di moltiplicazione e, permettetemi di ricordarlo, anche all'Amministrazione regionale, che da anni persegue una politica di specializzazione e qualificazione degli impianti, di concentrazione nella fase di trasformazione e, con la Legge 29 del 1967, di intensificazione della viticoltura di pregio e a carattere competitivo.
Si sente oggi la necessità di un intervento coordinato per la promozione e la tutela dei vini friulani, una decisa azione politica in favore dei giovani imprenditori agricoli e di un'assistenza tecnica al passo con i tempi.
In favore del Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia la Giunta regionale ha deliberato un primo stanziamento per la realizzazione di un programma di promozione del prodotto enologico per l'esportazione.

Ma l'Ente pubblico intende ampliare la gamma d'interventi per sempre meglio soddisfare le esigenze degli imprenditori. Un grande ruolo viene quindi assegnato allo strumento creditizio, poichè esso risponde alle necessità di una moderna agricoltura; e, a questo proposito, vorrei soffermarmi brevemente sul Fondo di rotazione, recentemente attivato. La sua particolarità consiste essenzialmente nel fatto che il capitale da mutuare non è delle Banche, ma della Regione, la quale lo anticipa alle Banche incaricate di effettuare le somministrazioni agli operatori agricoli. In tal modo sono garantiti elevati stanziamenti e continuità del credito; in più, il tasso d'interesse a carico dei beneficiari è oggi del 7% annuo. In cinque mesi la Giunta regionale ha anticipato agli Istituti di Credito oltre 17 miliardi! Il numero di domande presentate è notevole ma l'attività amministrativa, sia degli Uffici che del Comitato consultivo, ha ritmi intensissimi, tanto d'aver motivo di credere che entro pochissimo tempo tutte le domande sin qui presentate (ed in gran parte relative alla trasformazione di passività onerose) potranno essere evase. Inizierà poi una seconda fase, parimenti importante, rappresentata dall'attivazione di altri interventi creditizi, fra cui prestiti o mutui per l'esecuzione di piantagioni e/o trasformazioni colturali e prestiti per il settore ortofloricolo. Il Fondo di rotazione diverrà dunque sempre più strumento di sostegno dell'attività agricola, assicurando agli operatori della Regione quel flusso di finanziamenti agevolati indispensabili per lo sviluppo dell'agricoltura. Un settore, quello primario, che nel piano di sviluppo regionale è al primo posto fra i settori produttivi quanto a stanziamenti, a riprova del ruolo strategico che esso svolge nella nostra economia. È la migliore risposta alle legittime richieste dei nostri produttori.

La frode nella frode o il ladro che ruba al ladro

Piero Pittaro

IL FATTACCIO

Piemonte, marzo 1986 — Alcune persone muoiono intossicate all'ospedale. Morte misteriosa per avvelenamento.
L'autopsia alle salme rivela la presenza nel sangue di alcool metilico, detto anche metanolo. Il fatto viene immediatamente denunciato ai carabinieri. S'indaga. Si scoprono nelle abitazioni dei poveracci delle bottiglie di vino. Viene analizzato il vino. Si scoprono quantità di alcol metilico fino a 100 volte il contenuto naturale. Scoppia lo scandalo, scattano le manette, s'inizia a indagare più in largo. Gli arrestati parlano. S'arriva alla fonte.

LA FRODE

Cos'è successo? La ditta X ha comperato dalla ditta Y una certa quantità di vino (alcune autocisterne) ad alta gradazione, senza fattura, senza bolle d'accompagnamento. Adopera questo vino per tagliarlo col suo Barbera, basso di grado, ed aumentare così la gradazione alcolica. Il vino acquistato costa pochissimo. L'affare rende. Si può vendere a prezzo bassissimo e guadagnare lo stesso. Con grande superficialità non si analizza il vino (il basso prezzo deve sempre mettere in allarme; sotto un certo limite non ci può essere che frode). Dopo il taglio si mette in vendita, coi risultati che tutti sanno.
Cos'è quindi successo? La ditta X che ha acquistato il vino sapendo di frodare è stata a sua volta frodata dalla ditta Y che ha adulterato il vino.
Che cosa ha fatto la ditta Y? Ha acquistato il vino più scarto e più basso di grado sul mercato, lo ha alcolizzato con alcol metilico e lo ha messo in vendita in cisterna. Un ladro che ha «fregato» altri ladri.

SOFISTICAZIONE E ADULTERAZIONE

È bene chiarire subito, prima di cominciare altri discorsi, la differenza fra i due termini.
Sofisticare - significa aggiungere a un prodotto alimentare una sostanza non dannosa alla salute. Commettere cioè una frode economica. Nel caso del vino, la frode più classica è l'aggiunta di acqua. Oppure di zucchero il quale, fermentando, aumenta la gradazione alcolica (questa pratica è permessa in tutto il mondo, esclusa l'Italia. Il divieto è dovuto al fatto che, aggiungendo zucchero si và ad aumentare la quantità del vino. Concentrando i mosti invece si riduce la quantità. Essendo in superproduzione il discorso regge bene). La frode è quindi solo commerciale. La salute umana non viene minimamente intaccata.
Adulterare - significa invece aggiungere a un prodotto alimentare una sostanza dannosa alla salute, allo scopo di trarre benefici economici. Questa è vera e propria criminalità. Come usare una pistola contro i clienti.
È il caso degli antifermentativi, un tempo usatissimi per bloccare le fermentazioni (se blocca le cellule del vino blocca anche quelle dello stomaco). Ora, l'alta tecnologia, le filtrazioni sterili, l'imbottigliamento mediante pastorizzazione, hanno ridotto al minimo il problema; però non credo sia scomparso.
Altro caso eclatante, il metanolo, prodotto ben tollerato dall'organismo in bassa quantità, dannoso alle medie, velenoso e mortale alle alte.

IL METANOLO

Il metanolo è un alcol, il primo della serie, il più semplice. Ogni sostanza che fermenta produce tracce di metanolo. Non deriva dagli zuccheri, ma dalle sostanze legnose, dalle pectine. Si chiama infatti anche alcol pirolegnoso. Distillando legno si ottiene metanolo. Altra fonte di produzione è il petrolio, del quale è un sottoprodotto.
Anche la grappa contiene, in distillazione, metanolo. Però tutte le ditte che distillano vinaccia fresca non hanno problemi. Quando invece si distilla vinaccia vecchia o ammuffita, si produce abbastanza metanolo. Toglierlo però è facilissimo. Tutte le distilleria posseggono la colonna demetilatrice: è sufficiente una ridistillazione e il metanolo viene eliminato. Il procedimento è basato su due punti di ebollizione; il metanolo bolle a 66 gradi, l'alcol etilico a 78. Attenti invece alla grappa distillata di frodo, senza rettifica o controlli!!
Il metanolo separato dalle grappe (le famose teste) è

cattivo, puzzolente, non può essere usato nel vino, in quanto lo renderebbe imbevibile. L'origine del metanolo usato dagli adulteratori proviene dal petrolio.

PERCHÈ NEL VINO

La criminale imbecillità di chi ha usato il metanolo per elevare la gradazione alcolica del vino, è legata solamente a un puro fatto economico.
Tutti sanno che l'arsenico è un potente veleno. Tutti devono sapere che il metanolo, in alte dosi è un veleno micidiale. Mi rifiuto di credere che coloro i quali hanno usato il metanolo fossero coscienti della pericolosità. Ignoranza per prima cosa (chi non sa far niente si mette a imbottigliare e vendere vino!), quindi criminale imbecillità.
Un semplice conteggio dimostra tutto. Elevare di un grado la gradazione alcolica di un vino con alcol è vietato, però:
a) elevarla con metanolo costa 500 lire all'ettolitro.
b) elevarla con zucchero (coi problemi fermentativi annessi) costa 2400 lire.
c) elevarla con alcol etilico (senza sovrattassa statale) costa 3000 lire.
d) elevarla con alcol etilico buongusto, commerciale, con sovrattassa statale costa circa 8000/10000 lire.
e) elevarla con mosto concentrato costa circa 6000 lire.
La frode quindi è dimostrata dall'utile che se ne ricava.
Fino a pochi mesi fa, il metanolo pagava una enorme sovrattassa, tanto da non essere mai stato preso in considerazione per adulterare il vino.
Da poco, lo stato, ha tolto la sovrattassa, per poter agevolare l'uso del metanolo nell'industria chimica, nelle vernici, nei solventi chimici.
Il costo si è ridotto da 5000 a 500 lire il litro. Da qui la tentazione di usarlo come alcolizzante del vino.

LE LEGGI E I CONTROLLI

Una legge, una buona legge del 1965, ha fissato i limiti massimi di alcol metilico nel vino. Sono quantità infime: 0,20% sull'etilico per i vini bianchi, 0,25 sui rossi.
Spieghiamoci meglio. Se un vino ha 10° di alcol può contenere come massimo 0,20-0,25 cc di alcol metilico su un litro di vino. Dose bassissima, ben tollerata dal corpo umano, neutralizzata dagli altri alcoli presenti.
Sembra che la dose usata dagli adulteratori sia stata 100 volte superiore!
L'analisi è molto semplice.
Ogni cantina con un minimo di laboratorio controlla i suoi vini.
Non esistono mai problemi per la produzione normale di fermentazione. Anzi, le dosi sono meno di metà di quelle fissate per legge. È un problema che in effetti non esiste.
Ora si è scatenato il putiferio dei controlli. Giusti se ben fatti, ma mal coordinati.
Gli organismi che controllano il vino sono:
— **Ministero dell'agricoltura** - con gli uffici repressione frodi.
— **Ministero della sanità**
- con le U.S.L. (ex Igiene e profilassi)
- con il N.A.S., nucleo antisofisticazione dei carabinieri.
— **Ministero delle finanze**
- con il nucleo speciale della Tributaria.
- con la Guardia di Finanza.
— **I Comuni** - con i vigili comunali
— **I consorzi tutela vini** - se hanno anche possibilità di tutela.
Tutti questi organismi, con funzione analoghe, oberati dal lavoro, o controllano poco o controllano troppo.
Ora che lo scandalo è scoppiato, succede, come sta succedendo, che una cantina viene visitata, a distanza di pochi giorni, da tutti o quasi tutti questi organismi, per lo stesso motivo, prelevando gli stessi campioni. Risultato: lavoro triplo, quadruplo, laboratori che non riescono a smaltire l'enorme mole di lavoro.
Manca un coordinamento al vertice, il «concerto» tra ministeri responsabili.
Da notare che, tutti questi organismi, oltre il vino devono controllare tutti i prodotti alimentari; oltre logicamente alle funzioni specifiche dei carabinieri, della guardia di finanza ecc.
Le leggi sono molte e dure. Gli organismi di controllo ci sono. Coordiniamo il tutto, diamo un compito specifico a un solo organismo e facciamo i controlli sul serio, precisi, severi. Non servono nè nuove leggi nè mezzi enormi. Usiamo con intelligenza quello di cui disponiamo, senza pretendere che un carabiniere o un finanziere faccia l'impossibile.

IL MONDO DEL VINO è profondamente turbato da quanto successo. Un milione di produttori italiani (ce ne sono circa 35 mila solo in Regione), sono quasi in ginocchio per la criminale imbecillità di quattro adulteratori da strapazzo.
La gente non si fida più di nessuno, ed ha ragione.
Quattro, dieci, cento, non importa quanti, disonesti, hanno infangato l'onestà di un milione di onesti.
Non facciamo di tutta l'erba un fascio. Diffidenza sì, ma con intelligenza.
Non si può acquistare un litro di vino a 500 lire. Costa 1000 a farlo con l'uva a più basso prezzo. Ma può costare anche 5000.
Le vendite del vino stanno precipitando. Le esportazioni sono quasi bloccate. Con la scusa o il pretesto, del resto valido, dei controlli, le partite restano bloccate in dogana. Un mondo, con un fatturato di migliaia di miliardi, con bilancia dei pagamenti con l'estero in nettissimo attivo, rischia la paralisi e la crisi, per tempi lunghissimi, per via di quattro criminali.

LE PROPOSTE

Finora abbiamo parlato di diagnosi. Ma per il futuro è

importante la terapia. I fatti non devono più succedere. Pertanto, il mondo del vino, dei produttori, degli imbottigliatori, dell'onesto commercio, degli enotecnici, dei responsabili regionali della vite e del vino chiedono:
1) Processo per direttissima agli adulteratori.
2) Distruzione immediata del vino adulterato.
3) Pubblicazione e diffusione delle etichette dei vini incriminati.
4) Coordinamento e specializzazione dei controlli statali antifrodi.
5) Aiuto economico alle famiglie colpite da questo triste evento (anche col contributo dei produttori)
6) Esame e patente a tutti gli imbottigliatori e venditori di vino sfuso.
7) Una corretta informazione e promozione del vino.
8) Un certificato di genuinità e garanzia al vino destinato all'esportazione.
9) Segnalazione agli organi di controllo, da parte dei produttori, enti, associazioni di categoria, di aziende sospette di adulterazione o sofisticazione.

Non chiediamo la luna nel pozzo. Sono proposte fattibilissime, immediate e di poco costo.
È una buona via, crediamo, per aiutare prima il consumatore e poi il produttore onesto.

DECRETO DEL MINISTRO PANDOLFI

Documentazione richiesta per vini destinati all'estero

La Gazzetta Ufficiale n. 77 del 3.4.86 ha pubblicato il Decreto del Ministro dell'Agricoltura, datato 28.3.86, relativo alla documentazione necessaria per vini destinati all'estero:

Decreta:

Art. 1

Gli operatori che a scopo di commercio, inviano in altri Paesi, compresi i Paesi membri della Comunità economica europea, vini da tavola e V.Q.P.R.D., in qualsiasi quantitativo e comunque condizionati o confezionati, devono munire tali prodotti di apposita certificazione sul contenuto di alcole metilico rilasciata dai laboratori pubblici autorizzati dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, appartenenti alle università degli studi, alle dogane, agli istituti di ricerca e di sperimentazione agraria, alle camere di commercio, alle unità sanitarie locali (in questi compresi gli ex laboratori provinciali d'igiene e profilassi).

Art. 2.

La certificazione di cui al precedente art. 1 deve recare i seguenti elementi:
a) l'indicazione della quantità percentuale di alcole metilico per ogni cento millilitri di alcole complessivo;
b) l'attestazione che la quantità di alcole metilico accertata rientra nei limiti stabiliti dalla norma dell'art. 23, lettera *i)*, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, nel testo sostituito dall'art. 6 della legge 18 marzo 1968, n. 498.

Art. 3.

Per il prodotto già inviato in altri Paesi alla data del presente decreto, gli operatori, se richiesti dalle competenti autorità di tali Paesi, sono tenuti a fornire agli acquirenti, sotto la propria responsabilità, la dichiarazione che l'alcole metilico contenuto in tali partite di vino rientra nei limiti stabiliti dalla citata disposizione della lettera *i)* dell'art. 23 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162/65.

Evoluzione microbiologica degli acidi organici

Annibale Gandini
Istituto di Microbiologia ed Industrie agrarie
dell'Università di Torino

Non è certo il caso di insistere, in questa sede, sull'importanza che l'acidità riveste nel quadro dell'apprezzamento del vino.
La natura e la concentrazione degli acidi condizionano il gusto del vino e ne influenzano l'equilibrio fisico-chimico e microbiologico.
Se è indubbio che un'acidità eccessiva rende il vino sgradevole, in quanto acerbo ed aggressivo, vini con un tenore acido insufficiente, oltre a non essere soddisfacenti sul piano gustativo per la carenza di vivacità e di freschezza, essenziali per i vini bianchi ed i rossi giovani, sono particolarmente esposti alla maderizzazione ed allo sviluppo di batteri indesiderabili.
Le progredite tecniche analitiche hanno messo in evidenza nel vino decine di acidi organici, una quota dei quali proviene dall'uva e, in misura più o meno rilevante, sono oggetto del metabolismo della composita microflora che interviene nel corso della vi nificazione, mentre una ancor più lunga serie prende origine durante il processo fermentativo, per non parlare del rimaneggiamento del quadro acido conseguente a deprecabili alterazioni microbiche.
Non sempre i fenomeni naturali accennati conducono ad un esito organolettico apprezzabile, per cui il tecnico, soprattutto se desidera che i suoi vini varchino i confini della zona di produzione e conquistino nuovi consumatori, deve intervenire per indirizzare l'evoluzione dell'acidità in modo consono alle caratteristiche della materia prima e del prodotto che vuole ottenere.
Una trattazione esauriente dei fenomeni microbiologici che inducono variazioni sia quali che quantitative dell'acidità del vino richiederebbe un tempo ben superiore a quello messo a nostra disposizione, per cui mi limiterò a prendere in considerazione alcuni aspetti, fra quelli di maggior interesse pratico, dell'evoluzione microbiologica dell'acidità del vino.
Soltanto un accenno all'*acido tartarico* in quanto il medesimo, specifico dell'uva e fondamentale per la struttura acida del vino, va incontro ad una diminuzione rilevante in seguito a fenomeni di precipitazione dei suoi sali per effetto dell'alcol prima e del freddo poi. Fortunatamente ai nostri giorni sono eccezionali e circoscritti a vini molto trascurati i casi di attacco batterico dell'acido tartarico con formazione di acido lattico o succinico, anidride carbonica ed aumento dell'acidità volatile.
Nel caso che si vinifichino mosti carenti di acidità potrebbe risultare utile, a parte l'aggiunta di acido tartarico, l'intervento di lieviti produttori di *acidi fissi*.
Numerosi ricercatori si sono occupati, dell'argomento ma non mi risulta che, per il momento, i risultati ottenuti siano stati trasferiti sul piano applicativo.
Florenzano (1975) auspica la selezione di lieviti succinogeni in vista dell'impiego nella vinificazione in zone calde.
Peyunaud e Coll. (1967) hanno messo in evidenza la rilevante produzione di acido 1(+)lattico da parte di *Kluyveromyces thermotolerans*, il quale si differenzia dalla generalità dei lieviti vinari che producono, in quantità modeste (poche centinaia di mg/l), acido d(-) lattico.
Per quanto riguarda la formazione di acido malico, secondo Radler e Lang (1982) *Saccharomyces uvarum* Può produrne sino a 2 g/l; tale capacità è stata confermata, a temperature di 10-15°, da Ciolfi, Castino e Di Stefano (1985) mentre Fatichenti e Coll. (1978 e 1984) hanno a loro volta individuato stipiti malico-produttori nell'ambito della specie *Sacch. cerevisiae*.
Di particolare interesse, per le sue rilevanti implicazioni, sia di natura organolettica che legale, è la formazione, nei vini, di *acido acetico*.
Che il tenore in acido acetico dei vini sia strettamente dipendente dalle caratteristiche del lievito che conduce la fermentazione oltre che dalle condizioni in cui la medesima si svolge, è acquisizione remota.
Da quando si effettua la selezione dei lieviti per uso enologico, fra i caratteri costantemente ricercati vi è la bassa produzione di acidi volatili. Ed in effetti è possibile ottenere risultati talora decisamente migliori di quelli conseguibili da fermentazioni affidate alla blastoflora spontanea sia con fermentazioni in purezza con stipiti basso produttori che con

l'aleatorietà della fermentazione malolattica oggi, grazie all'acquisizione di una rilevantissima massa di informazioni sugli agenti del fenomeno e sui fattori che ne condizionano lo sviluppo, siamo in grado, coerentemente ad una scelta tecnica e di mercato, ricorrendo ad interventi spesso di semplice attuazione, di favorire od inibire il fenomeno, se non proprio con assoluta sicurezza, con un'elevata probabilità di successo.
La fermentazione malolattica può essere provocata direttamente, mediante l'inoculo dei suoi agenti, oppure indirettamente, favorendo lo sviluppo e l'attività dei batteri naturalmente presenti nel vino.
Questa seconda via, attualmente preferita, mira a rendere più favorevole il vino nel quale si desidera il fenomeno malolattico.
Siccome è molto difficile che la disacidificazione batterica si verifichi spontaneamente con sufficiente prontezza in vini con acidità molto elevata, risulta estremamente opportuno, ricorrendo ai sali disacificanti previsti dalla normativa comunitaria (con preferenza per il bicarbonato di potassio), elevare il pH del vi no ad almeno 3,2, evitando però di superare il valore di 3,5 per non consentire l'intervento di batteri nocivi.
Volendo favorire i batteri malolattici è assai importante limitare al minimo l'impiego dell'anidride solforosa in vinificazione, tenendo presente che essi sono sensibili oltre che alla forma libera anche a quella combinata.
La conservazione dei vini a temperatura di almeno 15°, in grandi recipienti nei quali la dispersione del calore è più lenta, è un altro accorgimento raccomandabile per stimolare la naturale retrogradazione dell'acidità.
Pure propizio risulta un ragionevole ritardo ai travasi sì da favorire la cessione, da parte dei lieviti, di sostanze azotate e fattori di accrescimento nei cui confronti i batteri malolattici in genere ed i *Leuconostoc* in particolare sono molto esigenti e che non è consentito apportare per altra via.
Ricordiamo ancora che la stessa tecnica di vinificazione può promuovere un più pronto instaurarsi della disacidificazione batterica e, a questo riguardo, si sono rilevate favorevoli, per motivi diversi, sia la vinificazione continua che quelle per macerazione a caldo o carbonica.
L'apporto di lattobatteri può essere realizzato mediante il taglio con vino nel quale il fenomeno malolattico è in corso od è da poco terminato: abbiamo verificato che è sufficiente un'aggiunta del 5% se le caratteristiche del vino che si inocula non sono incompatibili con lo sviluppo batterico. Si può anche usare la feccia residua dopo il travaso di un vino successivo al processo di cui si tratta. È stata sperimentata con successo in Francia la conservazione di dette fecce congelate per avviare il fenomeno sulle prime partite dell'annata successiva.
Certamente la tecnica di elezione consisterebbe nell'inoculo di colture selezionate. La scelta di stipiti opportuni presenta non poche difficoltà in quanto deve trattarsi di batteri non soltanto capaci di attaccare con energia l'acido malico, ma anche di resistere alle condizioni di acidità, temperatura, anidride solforosa ed alcol del vino, nonchè, giusta la recente segnalazione di Sozzi (1976), ai fagi, e, finalmente, in grado di influire soltanto in senso favorevole sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche del vino.
Attualmente sono disponibili sul mercato diversi tipi di allestimenti batterici, soprattutto liofilizzati e congelati, e sono oggetto di sperimentazione i più idonei substrati di riattivazione.
Non mi soffermo sulla recente linea di ricerca relativa all'impiego di enzimi o di cellule immobilizzate in quanto saranno trattate, con particolare competenza, dal prof. Zamorani.
Relativamente più semplice risulta l'inibizione della fermentazione malolattica.
La sicurezza assoluta è garantita sia da opportuni trattamenti a caldo che dalla filtrazione sterilizzante. È tuttavia possibile raggiungere lo scopo cercando anzitutto di limitare il più possibile la carica batterica, il che si può ottenere con una cura scrupolosa dell'igiene di locali, attrezzature e vasi vinari e poi mantenendo il vino «pulito» mediante acconce chiarificazioni e filtrazioni.
Inoltre si cercherà di rendere il vino il meno ospitale possibile per i batteri rimasti, correggendone l'acidità eventualmente carente (evitando però l'impiego di acido citrico), mantenendo il vino a bassa temperatura (auspicabilmente sotto i 10°C) ed infine sfruttando razionalmente il potere antibatterico dell'anidride solforosa, meglio se erogata in forma liquida.
A chiusura di questa necessariamente sommaria ed incompleta carrellata sull'evoluzione biologica dei principali acidi del vino, mi si consenta di spendere qualche parola sull'importanza del riscontro analitico.
Se il tecnico desidera tenere effettivamente sotto controllo il suo vino, ed in particolare i processi che ne condizionano l'acidità, non può esimersi da una frequente ed accurata verifica analitica.
Certamente le determinazioni del pH, dell'acidità totale e della volatile sono fondamentali ed imprenscindibili, in molti casi però bisognerebbe spingersi oltre e prendere in esame l'evoluzione dei singoli acidi, in particolare di malico, lattico e citrico.
Per far questo occorrono attrezzature più o meno

Vivaio di barbatelle innestate.

complesse e, comunque, un maggior impegno da parte del tecnico. Oggi la cromatografia liquida ad alta risoluzione offre, in pochi minuti, un quadro completo degli acidi di un vino, ma richiede un'apparecchiatura indubbiamente costosa. Più economica, ma altrettanto sensibile risulta l'analisi dei singoli acidi mediante i procedimenti enzimatici. Esiste tuttavia un metodo, semiquantitativo, che mi sento di raccomandare, per la sua semplicità, anche ai piccoli produttori: la cromatografia su carta (oppure in strato sottile). Grazie ad essa è possibile disporre, in tempi brevi e con un ridottissimo impegno di tempo ed attrezzature, della situazione degli acidi coinvolti dalla fermentazione malolattica e quindi intervenire tempestivamente in caso di interruzione nonchè, appena la medesima si è completata, procedere ad idonei trattamenti di stabilizzazione. Ricordiamoci, infatti, che conclusa la trasforamzione dell'acido malico, salvo casi particolarissimi, qualunque sviluppo microbico non può che avere ripercussioni negative sulla qualità del vino.

Lo sapevate? Sono friulane le radici della viticoltura d'oltralpe

Erica Busetti Conti Presidente Associazione Regionale Vivaisti

Quando la nostra viticoltura, all'inizio del secolo, stava per essere gravemente compromessa da una vera peste, la filossera, in tutti i paesi viticoli, scienziati, tecnici, ricercatori ed operatori del settore s'impegnarono per risolvere questa piaga e salvare la viticoltura.

Constatato che la salvezza dipendeva dalle radici, nella nostra regione si dedicò molto impegno in questa ricerca per giungere alla risoluzione del problema: moltiplicare una pianta di vite americana, immune ai disagi della filossera, sui tralci della quale innestare tralci dei nostri vitigni.

Scelta e preparazione del legno americano.

Il FRIULI non si limitò a questo.
Giunti nei paesi a nord delle Alpi alla determinazione che per maturare e sviluppare in modo ottimale la pianta madre portinnesto richiede condizioni ambientali particolari, il FRIULI divenne la meta, prima della ricerca e sperimentazione austriaca e tedesca, poi anche la culla della moltiplicazione delle radici per la viticoltura tedesca, per condizioni climatiche e di terreno della bassa friulana, dall'Isonzo al Tagliamento, ma soprattutto per la serietà, tenacia e professionalità delle nostre genti.
Inizialmente la collaborazione fu fra singoli studiosi e coltivatori friulani (Kober - Kohlfuerst - Cosolo - Pinat - Toppani ed altri), per essere accentrata dal 1934 al 1944 da un ente tedesco, con un ufficio distaccato con sede a Gorizia, gestito e condotto da un friul-giuliano, Bruno Busetti, diplomato all'Istituto di Klosterneuburg/Austria, che fu poi nel 45-46, alla ripresa dopo la guerra, il promotore del grande sviluppo che questa attività ebbe negli anni della ricostruzione viticola tedesca.
Ben conoscendo quanti campi di moltiplicazione furono di già istituiti e sotto controllo tedesco prima della guerra ed il fabbisogno di quel paese, grazie alla sua precedente attività, convinse i coltivatori frilani a riunirsi e continuare nella veste associata di Consorzio Tullio, presieduto fino al 1965 dal sen. nob. Tullio Altan.
Negli anni 50 si spedivano in Germania ogni anno dai 60 ai 64 vagoni ferroviari; 25-30 milioni di talee portinnesto coltivate in più di 250 ettari tutti catalogati con schede individuali numerate.
Per alcuni anni, prima e dopo la guerra, il FRIULI innestava ed approntava anche le barbatelle per la Germania.
Con l'inizio della crisi che coinvolge tutt'ora non solo il settore viti-vinicolo, si riduce notevolmente il potenziale produttivo. E per seguire le moderne ed attuali forme di collabroazione ci si trasformò in cooperativa, la Friulviti srl, tutt'ora operante con rinnovati impianti di moltiplicazione tutti clonali virus esenti e palificati, 12 soci della provincia di Udine e Gorizia con quasi la totalità della produzione anche attualmente destinata e venduta in Germania.
Ed un vivaio sperimentale unico in Italia con il sistema della pacciamatura.
Molto più piccoli di un tempo perché adeguati ai tempi: *non quantità, ma qualità!*

Spedizione in Germania di materiale vivaistico.

AVVISO IMPORTANTE

Tutti coloro che desiderano ricevere «Un vigneto chiamato Friuli» sono pregati di scrivere al Centro Regionale per la Viticoltura e l'Enologia - 33100 Udine - via Vittorio Veneto 65.

LETTERA APERTA AI MINISTRI PANDOLFI E VISENTINI

Proposta esonero obbligo documento speciale «VA.1» o «VA.2» per vini in recipienti fino a 45 litri

Armando Botteon
Direttore di «Legislazione Vinicola»

Questa rivista ha trattato più volte le problematiche conseguenti all'obbligo delle documentazioni per i vini e in tale sede ha rilevato come il carico di impegni burocratici-anomalo è del tutto eccezionale per gli operatori vinicoli, comprese cantine sociali e modeste aziende agricole — potrebbe essere alleggerito senza intaccare le esigenze di vigilanza.
Particolare risonanza suscita sempre l'accenno ai «documenti di accompagnamento vitivinicoli mod. VA.1 e VA.2» imposti dal D.M. 22 maggio 1975 in applicazione al Regolamento Cee n. 1153/75, e sempre più frequentemente riceviamo telefonate da lettori che ci invitano a insistere sull'argomento.
Risulta che analoghe richieste vengono presentate sovente in occasione di convegni e di queste necessità si sono fatti eco anche importanti enti ed associazioni.
In particolare si chiede che l'esonero del citato speciale documento «VA.1», ora previsto solo per i recipienti contenenti singolarmente non oltre 5 litri di vino, **sia esteso alla importante fascia che comprende i vini da tavola e a d.o.c. in recipienti fino a 45 litri.**
Ciò rientra nelle facoltà degli Stati membri attribuite dall'art. 13, paragrafo 2, terzo trattino, del citato Regolamento n. 1.153/75.
È importante sottolineare che vari funzionari interpellati sull'argomento si sono dimostrati favorevoli all'estensione predetta, ma qualcuno ritiene non sia il caso di emanare un apposito decreto, in quanto si suggerisce di attendere le annunciate modifiche a detto Regolamento che dovrebbero elevare a 60 litri il tetto delle capienze esonerabili.
Queste modifiche, tuttavia, sono annunciate da oltre due anni, ma la loro definizione pare sia ancora lontana e, comunque, difficilmente entrerà in vigore prima di ottobre-novembre.
Per i motivi che seguono si ritiene che attendere ulteriormente sia un inutile onere a carico delle aziende agricole, cantine sociali e altri operatori vinicoli, ed emanare con urgenza l'atteso decreto almeno per gli attuali 45 litri sarebbe sicuramente un giusto sollievo per gli interessati.

Motivazioni per l'estensione dell'esonero

Sono molte, ma fra queste sottolineiamo le seguenti:

1) L'evoluzione della normativa. Successivamente al d.m. 22 maggio 1975, che come prima tappa di un processo graduale di esoneri aveva limitato ai 5 litri la non obbligatorietà dei «VA», è entrato in piena applicazione il D.M. 4 maggio 1981 il quale ha imposto il noto «contrassegno i.v.a.» per cui attualmente tutti i vini in recipienti fino a 60 litri possono circolare solo se muniti dello speciale contrassegno stesso, il quale, essendo subordinato a rigide norme, già da solo può essere considerato una sufficiente garanzia.
2) Le altre documentazioni speciali. È da rilevare che attualmente i vini in genere sono soggetti a una serie di documentazioni — dalla dichiarazione di produzione ai doppi registri di carico e scarico (ai fini repressione frodi e dei contrassegni i.v.a.) — che già comportano notevole tutela teorica dei vini stessi.
3) Le documentazioni i.v.a. Devesi rilevare che ove li si esoneri dal «VA» i vini in recipienti fino a 45 litri destinati alla rivendita non rimangono completamente liberi, ma automaticamente sono soggetti o alla bolla i.v.a. o a documenti equipollenti, come sancito da recente

risoluzione ministeriale n. 321421.
Nel loro insieme i contrassegni i.v.a. + altre documentazioni + altre bolle di accompagnamento ai fini i.v.a. a nostro avviso sono dunque più che sufficienti per un efficace controllo dei vini.
E se ciò nonostante ci sono molte, troppe infrazioni, è solo perché la pressoché totale assenza dei controlli, soprattutto ai trasporti stradali, rende inutile qualsiasi normativa ed anche ponessimo a carico dei vini altri 5 documenti speciali di accompagnamento il risultato purtroppo non cambierebbe.

Vantaggio estensione esonero

Sono diversi e fra questi annoveriamo i seguenti:
1) Esonero per le vendite a privati. Ove si abrogasse l'obbligo del VA.1 per i recipienti fino a 45 litri ad avvantaggiarsene innanzi tutto sarebbero quelle migliaia di aziende agricole, cantine sociali e di commercianti che usano vendere i loro vini direttamente ai privati o ai soci in taniche e damigianette. Essendo vendite non soggette a bolla i.v.a. il trasporto sarebbe libero, ma tutelato dal «contrassegno i.v.a.» che rimane comunque obbligatorio.
2) Facilità di vendita. In tal caso si può contare sul ritorno del consumatore direttamente al produttore, con duplice vantaggio per ambedue, consumatore in molti casi allontanatosi da acquisti di vino alla fonte proprio perché restio a dare il proprio nominativo e indirizzo e non intende avere problemi con documenti obbligatori da conservarsi per 5 anni.
3) Minori difficoltà di compilazione delle bolle i.v.a. o equivalenti, per le cessioni a rivenditori che rimangono soggette a documento di accompagnamento, nei confronti dei più complicati ed atipici VA. Inoltre:
— unica bolla i.v.a. per vini da tavola e vini a d.o.c., in luogo di due documenti «VA» specifici (VA.1 per i vini da tavola e VA.2 per i vini a d.o.c.);
— unico tipo di documenti di accompagnamento, eguale sopra e sotto i 5 litri, con rilevante semplificazione in particolare per le molte aziende e cantine sociali che si sono attrezzate con piccoli e medi compiuter.
4) Minori spese, non solo per le vendite ai privati che sono esonerate da ogni documento di accompagnamento, ma anche per quelle vendite che sono soggette a bolle i.v.a. Infatti i «VA», essendo a tiratura limitata, costano almeno 4 volte di più delle normali bolle i.v.a., che possono essere reperite in qualsiasi cartoleria o fatte stampare dalle molte tipografie autorizzate.
5) Minori disagi, forse l'argomento più sentito, in quanto i VA.1 comportano vidimazione preventiva, con conseguente perdita di tempo, e, soprattutto, eliminazione dell'obbligo di invio di copia del VA all'Istituto di vigilanza mediante raccomandata postale almeno settimanale, con costi relativi (ormai una raccomandata costa quasi 3.000 lire e per una tanica da 20 litri si porta via da sola 150 lire il litro), code agli Uffici postali, ecc., copia che se ha uno scopo evidente per taluni prodotti (fecce, vinacce, ecc.) non lo ha più per i vini in taniche o damigianette.
6) Minor lavoro inutile per Istituti di vigilanza e Uffici postali, ora, in particolare i primi, sommersi giornalmente da sacchi di raccomandate che talvolta rimangono chiuse per mesi per la nota carenza di personale. Si può calcolare infatti che con l'esonero proposto i «VA» da inviare in copia agli Istituti di vigilanza diminuirebbero dell'80-90% con grosso sollievo anche ai fini della registrazione e necessità di locali per l'archiviazione.
7) Maggior possibilità di controlli: ricevendo le «VA» solo per i vini in grandi recipienti e per i prodotti intermedi e sottoprodotti, l'attività dei competenti Uffici sarebbe semplificata e l'attenzione riservata sui prodotti per i quali, secondo alcuni, continua ad essere opportuno il documento speciale «VA».

«Un vigneto chiamato Friuli» si associa alla richiesta di snellire le procedure burocratiche relative ai documenti di accompagnamento dei vini, in coerenza con gli interventi compiuti presso gli stessi Ministeri sin dal 1982 e ribadisce che la domanda di esonero va estesa per tutti i recipienti fino a sessanta litri.

Colloqui con i lettori

È vivo desiderio della Direzione di questa rivista aprire una rubrica fissa, denominata «Colloqui con i lettori», nella quale riportare le specifiche richieste d'interesse vitivinicolo che i lettori, operatori e quant'altri desiderano rivolgere per avere una pubblica risposta. Le richieste vanno inoltrate alla Direzione di «Un vigneto chiamato Friuli».

Registrato alla Corte dei Conti il D.P.R. che modifica il disciplinare di produzione della D.O.C. «Grave del Friuli»

Ci giunge notizia che la Corte dei Conti di Roma ha registrato in data 11-3-86 il Decreto Presidenziale che modifica il disciplinare di produzione della D.O.C. «Grave del Friuli». Auguriamo che la relativa pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale avvenga nel più breve tempo possibile, in modo da consentire agli aventi diritto di usufruire del nuovo provvedimento.

Il Presidente della Repubblica

DECRETA

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Grave del Friuli», approvato con Decreto del Presidente della Repubblica 20 luglio 1970, è sostituito per intero con il seguente testo:

Art. 1

La denominazione di origine controllata «Grave del Friuli» con una delle specificazioni di cui al successivo art. 2 è riservata ai vini ottenuti dai vigneti dell'omonima zona di produzione e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La denominazione «Grave del Friuli» seguita dalla specificazione «Rosato» è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti di cui sopra aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione di vitigni:

— Merlot: dal 70 all'80 per cento;

— Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso e Pinot nero

CABERNET FRANC

da soli o congiuntamente: dal 20 al 30 per cento.

La denominazione «Grave del Friuli» con una delle seguenti specificazioni:

— Merlot
— Cabernet
— Cabernet franc
— Cabernet Sauvignon
— Refosco dal peduncolo rosso
— Pinot nero
— Tocai friulano
— Pinot bianco
— Pinot grigio
— Verduzzo friulano
— Riesling renano
— Sauvignon
— Traminer aromatico
— Chardonnay

è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dalle corrispondenti varietà di vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve dei vitigni sopra indicati e del Refosco nostrano purché a frutto di colore analogo e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc e Cabernet Sauvignon.

L'indicazione delle specificazioni di cui sopra in etichetta deve essere fatta con caratteri non superiori alla metà di quelli usati per la denominazione di origine controllata «Grave del Friuli».

Art. 3

— invariato —
(Delimitazione area produzione)

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a

denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni prevalentemente ghiaiosi o sabbiosi-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi o freschi, di risorgiva.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso.
La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Grave del Friuli» non deve essere superiore, per ettaro di coltura specializzata, ai quintali 120 per i vini con le seguenti specificazioni: Riesling Renano, Traminer aromatico, Sauvignon, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Pinot nero, Pinot bianco e rosato; ed ai quintali 130 per i vini: Pinot grigio, Refosco dal peduncolo rosso, Verduzzo friulano, Merlot, Tocai friulano e Chardonnay.
Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dev'essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La resa massima dell'uva in vino non dev'essere superiore al 70% per tutti i vini.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione debbono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Udine o Pordenone nonché nei comuni di: Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolè, Mansuè, Meduna di Livenza e Motta di Livenza in provincia di Treviso e nei comuni di Portogruaro e Pramaggiore in Provincia di Venezia.
Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare una gradazione alcolica complessiva minima naturale di almeno 10,5 gradi per il Pinot bianco, il Pinot nero, lo Chardonnay, il Riesling renano, il Sauvignon, il Traminer aromatico, il Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e di 10 gradi i restanti di cui all'art. 2.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

CABERNET SAUVIGNON

Art. 6

I vini a denominazione di origine controllata «Grave del Friuli», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosato
colore: rosato, tendente al cesaruolo tenue;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, pieno;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per mille;

Merlot
colore: rosso, rubino;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, anche se talvolta di gusto morbido, armonico;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per mille;

Cabernet franc
colore: rosso rubino intenso;
odore: profumo erbaceo, intenso;
sapore: caratteristico, gradevole, leggermente erbaceo, fine, asciutto;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per mille;

PINOT NERO

Cabernet Sauvignon
colore: rosso rubino;
odore: gradevole caratteristico;
sapore: armonico asciutto;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per mille;

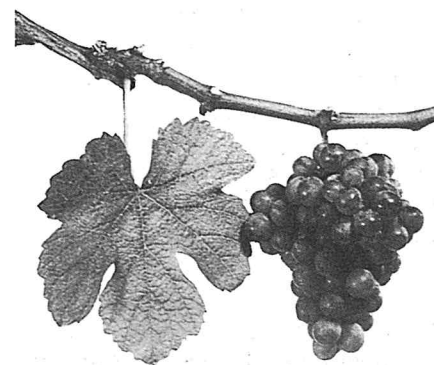
Cabernet
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: caratteristico, armonico asciutto;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per mille;

Pinot nero
colore: rosso rubino tendente al

RIESLING RENANO

granato se invecchiato o
talvolta rosato;
odore: delicato, etereo,
caratteristico;
sapore: asciutto, caratteristico;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;
Refosco dal peduncolo rosso
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;
Tocai friulano
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, gradevole,
caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con
retrogusto di mandorla;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;
Pinot bianco
colore: chiaro con sfumature
verdognole;
odore: leggermente profumato,
caratteristico;
sapore: secco, vellutato
morbido, armonico;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;
Pinot grigio
colore: paglierino chiaro con
riflessi ramati;
odore: caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico,
caratteristico;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;
Chardonnay
colore: paglierino chiaro con
sfumature verdognole;
odore: leggero profumo
caratteristico;
sapore: secco, vellutato
morbido, armonico;
gradazione alcolica minima
complessiva: 10,5;
acidità totale minima: 5 per
mille;
Verduzzo friulano
colore: giallo dorato o giallo
chiaro;
odore: profumo caratteristico;
sapore: lievemente tannico,
pieno, di corpo, asciutto,
oppure morbido o amabile;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;
Riesling renano
colore: paglierino tendente al
verdognolo;
odore: delicato, caratteristico,
leggermente aromatico;
sapore: secco, piacevolmente
acidulo, fruttato;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;
Sauvignon
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, leggermente
aromatico;
sapore: asciutto, fresco,
armonico, fine;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;

SAUVIGNON

Traminer aromatico
colore: paglierino;
odore: aromatico, intenso,
caratteristico;
sapore: fine, secco,
caratteristico;
gradazione alcolica minima
complessiva: 11;
acidità totale minima: 5 per
mille;
È facoltà del Ministro per
l'Agricoltura e le Foreste,
modificare con proprio decreto
i limiti minimi sopra indicati
per l'acidità totale.

TRAMINER AROMATICO

Art. 7

La denominazione di origine controllata «Grave del Friuli» Verduzzo friulano, può essere utilizzata per designare il tipo frizzante naturale, amabile o dolce, ottenuto dalle uve del corrispondente vitigno nei termini previsti all'art. 2.
L'elaborazione dei frizzanti di cui al presente articolo deve essere effettuata nell'ambito della zona di vinificazione di cui all'art. 5 del presente disciplinare di produzione.

Art. 8

I vini a denominazione di origine controllata «Grave del Friuli», qualora provengano da uve che abbiano una gradazione alcolica complessiva minima naturale superiore di almeno un grado di quella prevista all'art. 6 del presente disciplinare e vengano immessi al consumo con una gradazione alcolica minima complessiva superiore di almeno un grado di quella prevista all'art. 5 del presente disciplinare, possono essere designati in etichetta con la menzione tradizionale «superiore».

Art. 9

È vietato usare assieme alla denominazione di cui all'art. 2 qualsiasi menzione aggiuntiva non prevista nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, riserva, vecchio, giovane e simili.
Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini «Grave del Friuli» può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Tale indicazione è sempre obbligatoria nel caso in cui compaia in etichetta la menzione superiore, alle condizioni ed ai requisiti previsti nel precedente art. 6-ter.
È altresì obbligatorio designare in etichetta, per tutti i tipi di «Grave del Friuli» Verduzzo friulano, l'indicazione amabile se il contenuto di zuccheri riduttori indecomposti supera i 4 gr/litro e l'indicazione dolce se il contenuto di zuccheri riduttori indecomposti supera i 20 gr/litro.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, nonchè l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art. 10

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Grave del Friuli» vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Preoccupante diffusione della acariosi della vite

Gianni Borin
Alessio Equisetto

L'Acariosi è una alterazione della vite poco conosciuta sotto il profilo diagnostico, ma che ha avuto in questi ultimi tempi una serie di manifestazioni alquanto preoccupanti in molti vigneti, sia alla ripresa vegetativa che durante tutto il periodo estivo.
Dopo una serie di accurate indagini su materiale sistematicamente prelevato nei diversi microambienti, è stato evidenziato il quadro sintomatologico proprio della **Acariosi della vite**.
Come già segnalato da Ciampolini, Rota e Al. nel 1984, la comparsa di tale alterazione è da imputarsi all'attività di un microscopico eriofide, un ragnetto lungo 110-160 micron, denominato CALEPITRIMERUS VITIS (Nalepa), che vive normalmente sulla pagina inferiore delle foglie e sulle gemme di vite.

SINTOMATOLOGIA. In primavera l'Acariosi si manifesta con evidenti difficoltà di germogliamento da parte delle viti colpite; la femmina invernale dell'eriofide infatti sverna sotto le perule delle gemme, od eventualmente tra i ritidomi alla base dei sarmenti, e dà origine ad una discenza che vive a spese dei teneri tessuti meristematici degli apici, rallentando in modo determinante lo sviluppo vegetativo. Vengono così a formarsi deboli e corti germogli (atrofia), con foglie molto deformate e di dimensioni alquanto modeste.

L'aspetto cespuglioso, accompagnato da bollosità e accrescimenti irregolari dei lembi foliari, trae in inganno l'osservatore, poichè in generale la sintomatologia ricorda per certi aspetti la Degenerazione Infettiva (Court-nouè), oppure consistenti attacchi da Tripidi, od anche, per taluni caratteri analoghi, la pericolosa Escoriosi.
Il danno provocato da Calepitrimerus vitis è comunque riconoscibile in forza di una serie di elementi diagnostici propri e molto singolari, che ne consentono una sicura identificazione.
Molto evidenti ad esempio risultano sulle lamine foliari delle caratteristiche zone chiare, con successiva comparsa di punti bruno-nerastri, che vanno incontro a veloce necrosi.
L'attacco portato al grappolino nelle primissime fasi di sviluppo può comportare un danno molto serio alla produzione, in quanto le punture possono indurre una sua repentina trasformazione in viticcio.
Molto colpiti, sempre nella stagione primaverile, sono i vigneti di recente impianto (da 1 a 3 anni), per i quali quindi si richiede una attenzione tutta particolare nella difesa antiparassitaria, al fine di ottenere una buona omogeneità di accrescimento nell'appezzamento.
Nel mese di luglio, e fino ai primi giorni di agosto,

Calepitrimerus vitis è responsabile in maggior misura di una talvolta imponente **rugginosità delle foglie**: i lembi appaiono considerevolmente goffrati e deformati a forma di coppa, con forte aumento della peluria della pagina inferiore, e pertanto molto ruvidi al tatto, accompagnata da una grave forma di brachizzazione dei germogli ed una costante emissione di femminelle ad ogni nodo.
A partire dalla prima decade di agosto può comparire la cosidetta «ACARIOSI BRONZATA»; l'alterazione, non comune a tutte le varietà di vite, avviene inizialmente a carico delle foglie più vecchie e con alterazioni cromatiche che dipendono strettamente dal vitigno.
Si potranno così avere foglie dal colore aranciato fino al bronzato, nei vitigni ad uva bianca, per arrivare al violaceo e poi nerastro in quelli ad uva rossa.
Successivamente anche la vegetazione più giovane potrà esserne interessata; tutto ciò costituirà un importante fattore diagnostico anche a distanza difficile da ignorare.
Nelle fasi iniziali dell'attacco sono le zone della foglia più esposte al sole quelle a manifestare la bronzatura, ma poi con il pullulare degli eriofidi, l'anormale colorazione si estende a tutto il lembo; in corrispondenza di quest'ultima situazione è relativamente facile riscontrare all'osservazione microscopica un gran numero di C. vitis anche sulla pagina superiore.

CONDIZIONI DI SVILUPPO.
L'Acariosi della vite è stata a lungo studiata in Svizzera, ma è presente anche in Francia ed in tutti i Paesi viticoli mediterranei; viene segnalata pure nei vigneti della California.
L'agente responsabile sembra attaccare tutte le varietà di vite, come il Riesling, Merlot, Tocai, Sauvignon.
Mentre non esistono dati relativi alle condizioni favorevoli per le pullulazioni estive, l'esito degli attacchi primaverili è fortemente influento dall'andamento stagionale, in quanto le basse temperature o comunque il verificarsi di situazioni sfavorevoli al normale sviluppo delle viti consentono alle popolazioni di C. vitis di concentrarsi su porzioni limitate di tessuti, creando una ulteriore stasi nell'accrescimento.

CRITERI DI LOTTA. Dallo studio di Ciampolini, Rota e Al. è da ritenersi poco soddisfacente la lotta contro le forme ibernanti allo stadio di gemma rigonfia.
Sulla base di una sperimentazione preliminare è risultato invece di notevole efficacia un unico trattamento non appena si manifestano i primi sintomi della malattia, corrispondente alla iniziale divaricazione delle foglioline, utilizzando prodotti a base di Endosulfan.
Buona affidabilità dimostrano pure i trattamenti estivi, nel mese di luglio, con lo stesso principio attivo.
Un discreto contenimento della popolazione, sempre nel periodo estivo, lo si è potuto raggiungere impiegando Dimetoato, ma in duplice esecuzione.
Buoni i risultati ottenuti anche in un'altra parcella ove una opportuna miscela Tetradifon - Dimetoato ha consentito una drastica riduzione numerica di C. vitis e la conseguente normalizzazione delle condizioni vegetative del vigneto.

I tipici prodotti agroalimentari del Friuli alla 16ª Mostra dell'alimentazione di Rimini

Il rag. del Gobbo presenta i prodotti friulani.

L'E.R.S.A. ha presentato, anche questo anno, alla 16ª mostra di Rimini la vasta gamma delle produzioni agroalimentari del Friuli-Venezia Giulia: dai vini ai prosciutti, dal formaggio Montasio ai prodotti ittici, dagli ortofrutticoli al Kiwi.
La rassegna riminese, oltre che svolgere un'interessante funzione di «volano» dei prodotti alimentari italiani nei confronti di operatori esteri, ha consolidato ulteriormente la propria specializzazione nel settore della ristorazione collettiva, nel quale ha sempre avuto un ruolo primario.
Di grande interesse la presenza, tra le altre, di una folta delegazione di operatori alimentari statunitensi, alla quale l'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo ha dedicato particolare attenzione, offrendo, in un grande Albergo di Rimini, una degustazione di tutti i prodotti friulani presenti alla manifestazione.
Il Presidente dell'ERSA, del Gobbo, ha esposto la situazione agroalimentare della regione, evidenziando i vari settori produttivi, mettendo in evidenza il ruolo determinante delle aziende cooperative ed illustrando le caratteristiche organolettiche degli alimenti, che meritano la massima considerazione da parte dei consumatori. Al posto d'onore della serata la produzione enologica del Friuli, esposta dal dottor Nussi, direttore del Centro vitivinicolo, che ha fatto una breve panoramica delle zone vinicole della regione, citando ed esaltando soprattutto la vasta gamma dei vini friulani, la loro ben definita origine e l'eccelsa qualità che li distingue, frutto della serietà e dell'alta preparazione professionale degli imprenditori locali.

Alla Fiera di Pordenone convegno sulla razionale difesa delle colture agrarie

Un qualificato incontro di studio sul tema «difesa razionale delle colture agrarie» è stato tenuto alla Fiera di Pordenone, nell'ambito della rassegna Orto/Giardino.
Dopo il saluto portato ai numerosi convenuti dal dottor Cadel, presidente del Comitato iniziative agricole della stessa Fiera, il dottor Moretti, direttore dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura, ha svolto la realazione introduttiva sull'agricoltura quale attività economica che utilizza, protegge, valorizza e difende l'ambiente naturale».
Il professor Girolami dell'Istituto di Entomologia, che a settembre aveva già trattato il tema del controllo dei fitofagi della vite, ha affrontato il tema della «lotta guidata agli insetti terricoli e della piralide del mais.
Nella relazione del Dott. Carniel sono stati viceversa esposti i risultati ottenuti nell'ultimo biennio dai tecnici dell'Osservatorio di Gorizia, in collaborazione con l'Istituto di Entomologia dell'Università di Padova, in prove dimostrative e parcellari con il ricorso a metodi biologici di difesa nei confronti degli acari e delle tignole della vite.
Mentre per la lotta contro le tignole, con l'ausilio delle trappole sessuali a feromoni, accanto a insetticidi chimici, si sono sperimentati anche formulati biologici a base di «Bacillus thuringensis» — con risultati non sempre pienamente positivi — di particolare concreto interesse si sono rivelate le prove per il controllo biologico di quell'acaro rosso — «Panonychus ulmi» — che da anni rappresenta un serio problema per i viticoltori, presentandosi frequentemente con marcate pullulazioni — e con conseguenti gravi danni — dovute ad uno squilibrio biologico per la quasi totale scomparsa dei parassiti naturali dell'acaro, eliminati dai ripetuti interventi con insetticidi e fungicidi organici.
La prova, ad iniziare dal 1984, è consistita nell'immissione di acari Fitoseidi, predatori dell'acaro rosso, in un gruppo di 6 aziende viticole del Goriziano, grazie ad una tecnica assai semplice ed affatto costosa.
In pratica tralci prelevati da altri vigneti della zona di Negrar, nel Veronese, contenenti un elevato numero di tali Fitoseidi predatori — viluppatisi grazie ad un lungo periodo di trattamenti antiperonosporici ad esclusiva base rameica, senza alcun intervento insetticida — sono stati legati ai cordoni permanenti o ai capi a frutto delle viti, con forte presenza dello acaro rosso.
Già nell'estate del primo anno di applicazione di tale tecnica si è potuto constatare la riduzione dell'acaro rosso a livelli di popolazione molto bassi in tutti i vigneti oggetto dell'intervento.

I relatori: Girolami, Cadel, Moretti e Carniel.

A VILLA MANIN

Grande partecipazione e vivo interesse al corso di enologia

Il corso di aggiornamento scientifico in enologia, organizzato dal Centro per la Vitivinicoltura, in collaborazione con la Facoltà di Agraria di Udine e la sezione Friuli-Venezia Giulia dell'Associazione Enotecnici Italiani, si sta svolgendo, da due mesi, a Villa Manin, con grande partecipazione e vivo interesse dagli oltre cento tecnici provenienti dall'intera Regione.
Le lezioni sinora sovlte, tenute da docenti universitari di diversi Atenei, hanno riguardato:
— IL CONTROLLO DI QUALITÀ DEI MOSTI E DEI VINI
(prof. Colagrande - Università di Piacenza)
— IL CONTROLLO DI QUALITÀ DEI COADIUVANTI ENOLOGICI
(prof. Galassi - Univertà di Bologna)
— IL CONTROLLO DEI RESIDUI ANTIPARASSITARI
(prof. Zironi - Università di Bologna)
— TECNICHE DI RILEVAZIONE DELLE SOSTANZE AROMATICHE
(prof.ssa Carnacini - Università di Bologna)
— GLI ENZIMI DELL'UVA
(prof.ssa Pitotti - Università di Udine)
— TECNICHE DI ANALISI STRUMENTALE
(prof. Lercker - Università di Bologna)
— PREVISIONI E VITA DELLO SCAFFALE
(prof. Lerici - Università di Bologna)
— L'IMPIEGO DEI LIEVITI SELEZIONATI
(prof. Rosini - Università di Perugia)
— IL FREDDO ED IL CALDO IN CANTINA
(prof. Marignetti - Università di Ferrara)
— EVOLUZIONE MICROBIOLOGICA DEGLI ACIDI ORGANICI
(prof. Gandini - Università di Torino)
— GLI ENZIMI IMMOBILIZZATI
(prof. Zamorani - Università di Padova)

Uno scorcio della sala.

— SOSTANZE COLORANTI NEI VINI ROSSI
(prof. Giumarini - Università di Udine)
— IMPIANTI PER LA FILTRAZIONE A MEMBRANA
(prof. Canepa - Università di Genova)
— IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO
(prof. Marignetti - Università di Ferrara)
— TECNICHE PER IL CONFEZIONAMENTO DEI VINI IN CONTENITORI ALTERNATIVI
(prof. Amati - Università di Udine)
Durante il mese di aprile le relazioni svilupperanno i seguenti argomenti:
— IMPORTANZA DEI POLIFENOLI NELLA PRODUZIONE DEI VINI BIANCHI
(prof. Pallotta - Università di Bologna)
— TRATTAMENTI STABILIZZANTI AI MOSTI ED AI VINI
(prof. Sensidoni - Università di U dine)
— LA MACERAZIONE CARBONICA PER LA PRODUZIONE DEI VINI NOVELLI
(prof. Fantozzi - Università di Perugia)
— CORRELAZIONE FRA SENSAZIONI ORGANOLETTICHE E COMPARATIVE
(prof. Bertuccioli - Università di Perugia)
— LA MACERAZIONE A CALDO NELLA VINIFICAZIONE DI UVE INFETTE
(prof. Galassi - Università di Bologna)
— LA MACERAZIONE A FREDDO PER LA PRODUZIONE DEI VINI PERSONALIZZATI
(prof. Amati - Università di Udine)
— L'APPASSIMENTO DELLE UVE
(prof. Zironi - Università di Bologna)

■

Lettere al Direttore

Caro Direttore,
nei miei continui spostamenti, per impegni parlamentari, in Europa e, recentemente, in Africa, ho sempre incontri, alle volte gradevoli, alle volte meno, col vino di tanti paesi.
La maggioranza dei vini, sotto tutte le latitudini, sono francesi. Una rete di distribuzione, quella d'oltralpe, collaudata dai secoli, ancora presente fin nei più nascosti angoli dove si mesce il «licor di Bacco». Solo l'americana Coca-Cola (povera umanità moderna!) è riuscita a pareggiare la distribuzione del vino francese. Le compagnie aeree — veicolo pubblicitario impareggiabile — forniscono quasi esclusivamente vino con la bandiera francese. Solo in questi ultimi tempi — tranne l'Alitalia dove ho gustato recentemente un ottimo bianco friulano della Collavini — ho notato qualche timida presenza di rossi italiani.
Eppure la qualità italiana non teme il confronto con quella francese. Anzi, se non avessi il timore di essere accusato di fazioso e di nazionalista, direi che il nostro vino è quasi sempre superiore a quello di altre produzioni europee.
Nel mio recente viaggio africano sono stato sorpreso nel verificare che nei ristoranti degli alberghi — appartenenti, tutti, alle catene di compagnie francesi — si mesceva, alla tavola del vino, bianco e rosso, sfuso.
Al novotel «Mizao» (una simpatica scoperta di un nome simile al mio) di Maroua — una cittadina del Camerun ai limiti della savana sahariana, dove la temperatura è mediamente di 40 gradi all'ombra — ci è stato fornito del vino rosso sfuso non disprezzabile e di un colore rubino brillante, da far invidia a molti dei nostri.
Sono da ammirare dunque non solo la sapienza commerciale, ma anche tecnica che mette in grado l'operatore francese di servire del buon vino sfuso sulla tavola di un ristorante ubicato in zone torride.
A Yaoundè, in uno dei migliori ristoranti della capitale camerunese di proprietà di Durisotti, friulano di San Daniele, non ho trovato l'ombra di vino nostro, nè italiano nè, tantomeno, friulano. Ero stato portato lì dall'Ambasciatore d'Italia e, naturalmente, incontrato il titolare la conversazione si è svolta in marilenghe.
«Cemût ise, sôr Durisotti, che chî non si bêf il bon vin furlàn?» ho chiesto all'amico, giacchè quando due friulani si incontrano in capo al mondo diventano subito amici, complice appunto la marilenghe.
«Dulâ cjatalu, mi ha risposto, in chist paîs non si cjate nancje un sclip di vin taliàn!».
Quanta strada dobbiamo fare ancora, caro direttore!
Ma permettimi di rivolgere una seria raccomandazione ai nostri produttori di vini rossi.
Dappertutto — io sono un «rossista» come mi definisce Isi Benini — trovo vini rossi brillanti, non carichi di colore, giovani gradevoli al palato senza essere abboccati. Vini insomma — e uso un'altra parola di Benini — beverini.
Ed ecco la domanda: perchè in Friuli, terra benedetta da Dio per la coltura della vite, i rossi, i rossi brillanti sono così rari?
Il consumatore europeo, ma non solo quello europeo, non ama i vini carichi di colore e di tannino. Non sarà vero che il CHianti fa il giro del mondo proprio perchè si presenta con la brillantezza del rubino?
Quando arriverà il tempo che nelle osterie di Udine e del Friuli si potrà bere «un tai di neri» prima dei pasti, senza offendere lo stomaco con vino grosso da selvaggina?
Saluti cari e auguri di un furlàn ch'al ûl ben al vìn.

Alfeo Mizzau
deputato Europeo

Viticoltori goriziani alla scoperta dei grandi vini rossi toscani

In un momento in cui la ricerca e la sperimentazione enologica sono tutte tese ad un perfezionamento della tecnologia enologica dei vini bianchi, vi è ancora qualche operatore che non esclude un ritorno, anche in tempi brevi, a vini rossi speciali da parte del consumatore.
Non certo vini di gran massa, ma vini di elite, anche sottoposti a moderato invecchiamento ed affinamento, sia in vasche che in botti di rovere, anche in piccoli recipienti.
È proprio in questa ottica che la neonata Cooperativa Agricola di Dolegna del Collio ha ritenuto di verificare direttamente i progressi e la situazione tecnica e di mercato delle zone DOCG della Toscana.
Lo ha sottolineato il Presidente della Cooperativa, Giorgio Maurencig, congedandosi, unitamente ai propri collaboratori e consoci, dagli operatori toscani che hanno guidato il qualificato gruppo di viticoltori e tecnici friulani nelle visite tecniche sapientemente organizzate dalla Seitz tedesca in terra toscana, nei giorni scorsi.
I prodottori nostrani hanno praticamente conosciuto il meglio della produzione «denominazione d'origine e controllata e garantita del «Nobile di Montepulciano», del «Chianti classico» e del «Brunello di Montalcino», avendo avuto la possibilità di toccare con mano realtà indiscutibili quali le fattorie «Avignonesi» (Chianciano), «Ama» (Gaiole in Chianti) e, dulcis in fundo, l'incomparabile «Biondi e Santi» di Montalcino, tempio del «Brunello» notoriamente riservato a pochissimi eletti.
le visite riguardavano sia aspetti viticoli che enologici, riservando grande spazio a prove di degustazione guidata sia di vini rossi «novelli 1985» che rossi invecchiati DOCG, con prove comparative di produzioni conservate in grandi recipienti di rovere di slavonia oppure in piccole botti (barriques...) di rovere francese.
È stata un'esperienza bellissima, di cui certamente i viticoltori della Cooperativa di Dolegna sapranno fare tesoro nelle scelte tecniche e di mercato cui saranno chiamati in un prossimo futuro.

Visita all'Azienda Biondi Santi di Montalcino.

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA